



**SOLAWI  
KONSTANZ**



## Eingelegte Topinambur Süßsauer

### Zutaten

für 6 Portionen

- 400g Topinambur
- 1El Zitronensaft
- 1/2 TI Senfkörner
- 130ml Weißweinessig
- 1 El Salz
- 1/2 TI Pfeffer aus der Mühle
- 50g Zucker
- 1 TI Honig, flüssig
- 150 ml Wasser
- 500 ml Wasser, kalt

### Besonderes Zubehör

Einweckgläser oder Twistoff  
Gläser

### Schwierigkeitsgrad

Leicht

### Zubereitungszeit

20 Minuten  
+5 Minuten Kochzeit



### Zubereitung

Eine Schüssel mit kaltem Wasser und Zitronensaft bereitstellen. Die Senfkörner mit einem Topfboden leicht andrücken. Topinambur gründlich waschen, mit einer weichen Bürste kräftig säubern (so wird sich das mühsame Schälen erspart), danach eventuelle schwarze Stellen mit einem spitzen Messer entfernen. Anschließend die Knollen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und in das Zitronenwasser legen. Nun 150ml Wasser, Weißweinessig, Senfkörner, Salz, Pfeffer, Zucker und den Honig in einen Topf füllen. Die Topinamburscheiben abgießen, abtropfen lassen, in einen Topf geben. Das Ganze zum Kochen bringen und ca. 5min köcheln lassen. Zum Schluß den Topfinhalt in ein sauberes Glas füllen, fest verschließen auf den Kopf stellen und nach 5 Minuten wieder umdrehen. Die eingelegte Topinambur für min. 1Woche ziehen lassen- dabei das Glas gelegentlich schwenken.

Wer mag kann noch etwas Peperoni dazugeben.